4sv53101.fm5 Page 4 Thursday, April 4, 2002 6:12 PM

Bruksanvisning

Allmänna rekommendationer
Installation
Elektrisk anslutning
Ugnens tillbehör
Rengöring av ugnen och dess tillbehör
Felsökning
Service

Allmänna rekommendationer

innan ugnen används

- För att få största möjliga utbyte av dina nya apparater bör du läsa bruksanvisningen noggrant och förvara den på lättillgänglig plats som referens.
- Ta av skydden i papp och den skyddande plastfolien.
- Ta ut tillbehören ur ugnen, värm den till 200°C och låt den stå på i cirka en timme så att lukten av skyddsfettet och isoleringsmaterialet försvinner. Låt ett fönster stå öppet under tiden. Efter att ugnen stängts av kan det hända att fläkten fortsätter att arbeta ett tag tills ugnens komponenter och närstående köksskåp har svalnat.

Miljöskydd

1. Emballage

- Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen.

2. Apparater

- Apparaterna är tillverkade av material som kan återvinnas.
  När du bestämmer dig för att skrota apparaterna bör du följa gällande bestämmelser om avfallshantering. Skär av elsladdarna så att det inte går att ansluta apparaterna till elnätet.

Förklaring om överensstämmelse CE:

- Dessa apparater är avsedda att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkade i överensstämmelse med direktiv 89/109/EEG.
- Dessa apparater är endast avsedda att användas för matlagning i hushållet. All övrig användning av apparaterna (t.ex. för rumsuppvärmning) är olämplig och kan vara farlig.
- Dessa apparater designas, tillverkas och marknadsförs i överensstämmelse med:
  - säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 73/23/EEG,
  - Skyddskraven i EMC-direktiv 89/336/EEG,
  - Kraven i direktiv 93/68/EEG.

Allmänna rekommendationer

- Ställ eller sätt dig aldrig på den öppna ugnsluckan. Häng aldrig något tungt föremål på ugnsluckans handtag när luckan är öppen.
- Använd grytlappar eller grytvantar för att ta ut bakplåtarna och tillbehören när ugnen är varm.
- **Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.**
- Placera inte brännbara material i ugnen - det föreligger brandrisk om ugnen sätts på oavsiktligt.

Försiktighetsåtgärder och allmänna råd

- Skilj alltid apparaterna från elnätet innan något underhållsarbete görs.
- Låt inte barn vistas i närheten av ugnen när den är i funktion eller direkt efter att den stängts av.
- Reparationer och ändringar på ugnen får endast göras av en behörig fackman.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra elektriska apparater som står i närheten av ugnen inte kommer i kontakt med ugnens varma delar och att de inte fastnar i ugnsluckan.
- Under matlagningen förångas vatten från maten.

Denna ånga och matoset måste ventileras ut från ugnsrummet Av säkerhetsskäl och estetiska skäl har vi placerat en öppning längst ner på luckan, vilket är den bästa lösningen.
Av denna anledning kan det hända att du ser ånga komma ut ur denna öppning då och då (se bilden).

- Detta är helt normalt och den nedre listen kan rengöras efter att ugnsluckan tagits av enligt beskrivningen i "Rengöring av ugnen och dess tillbehör".
- Tunga föremål får inte placeras på den öppna ugnsluckan. Detta kan nämligen resultera i skador på ugnsrummet och gångjärnen.
Max vikt: 7 kg.

Installation

Teknisk information till installatören

Ugn

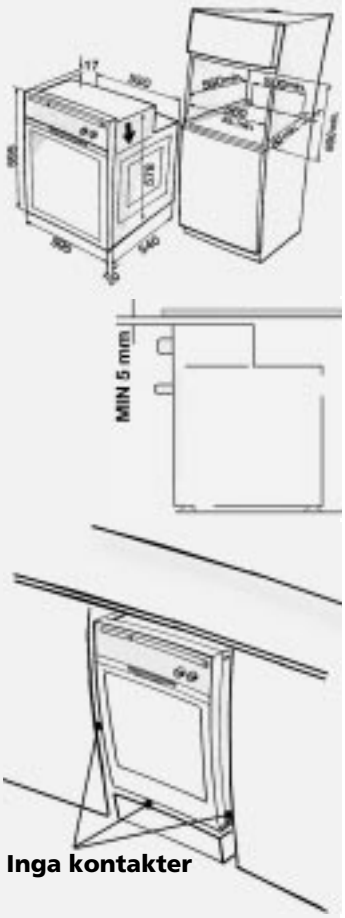
- Efter att du har tagit av emballaget från ugnen och innan du gör anslutningarna ska ugnen placeras på underredet i styrenskum så att den inte blir skadad.
- Försök inte lyfta ugnen med hjälp av handtaget.
- Lyft ugnen i sidorna (se pilen på illustrationen).
- Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten.
- Ugnens och köksskåpets dimensioner framgår av motstående bild.
- Köksskåp som står i närheten av ugnen och har kontakt med denna måste vara värmeresistenta (80°C).
- På material som plastlaminat och cement som inte är tillräckligt värmebeständiga kan resultatet annars bli deformationer eller bubblor i ytmaterialet eller att ytmaterialet lossnar.
- Installera ugnen i utrymmet. Lyft ugnen i sidorna och se till att trådarna i elsladden inte kommer i kläm.
- Installera ugnen i utrymmet. Lyft ugnen i sidorna och se till att trådarna i elsladden inte kommer i kläm.

Installation

- För att få korrekt ventilation följer du anvisningarna om ventilationsöppningar (minst 500 x 80 mm), se bilden.
- Förankra ugnen vid köksskåpet med hjälp av skruvarna **(B)** enligt illustrationen.
- Ugnen är också avsedd för inbyggnad under en spishäll.

ANMÄRKNING: För att korrekt ventilation ska kunna garanteras måste det vara en öppning på minst 500 x 80 mm eller motsvarande i den nedre delen av utrymmet.

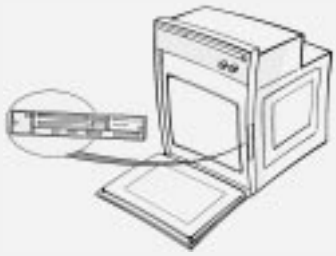
Det krävs också en öppning på 5 mm mellan ugnens överkant och spishällens underkant: Detta utrymme får inte upptas av skenor eller andra föremål.
När ugnen ställs på plats måste du kontrollera att ugnens sidor inte vidrör framkanterna på köksskåpet där den är inbyggd eller lådor och luckor på närstående köksskåp (se bilden).



Inga kontakter

Elektrisk anslutning

- **Varning: Anslut inte ugnen till elnätet innan du är klar med anslutningarna i ugnen.**
- **Se till att ugnen installeras och ansluts till elnätet av en behörig fackman i överensstämmelse med tillverkarens anvisningar och med gällande bestämmelser.**
- **Installatören ansvarar för att ugnens elektriska anslutning är korrekt utförd under iakttagande av gällande säkerhetsbestämmelser.**
- **Ugnen ska anslutas till elnätet med hjälp av en strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.**
- **Enligt lag är det obligatoriskt att jorda ugnen.**
- **Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.**
- **När ugnen har ställts på plats ska det inte vara möjligt att komma åt de elektriska komponenterna.**
- **Kontrollera att spänningen som visas på typskylten överensstämmer med anslutningsspänningeni ditt hem.**
  Typskylten sitter på framkanten av ugnsrummet (syns när ugnsluckan är öppen).



Ugnens tillbehör

Vilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet)

Droppbricka

Droppbrickan är avsedd att samla upp fettstänk och matpartiklar och ska för detta ändamål placeras under gallret. Den kan också användas som långpanna för tillagning av kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker.

När den används som droppbricka under gallret kan du hälla i lite vatten för att undvika fettstänk och matos.

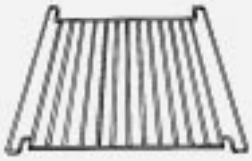
Bakplåt

För kak-, maräng- och pizzabak.

Galler

Gallret kan användas för att grilla mat eller för att ställa bakplåtar, kakformar och andra matlagningskärl på.

Det kan placeras i två olika lägen och på vilken som helst av ugnsfalsarna.



Katalytiska paneler

De katalytiska panelerna har en porös beklädnad som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du kör ett automatisk rengöringsprogram när du har lagat speciellt fet mat.

1. Innan ugnen rengörs måste den tömmas. Värm sedan ugnen till 200 °C och låt den stå på i cirka en timme.
2. Efter rengöringsprogrammet, när ugnen svalnat, tar du bort eventuella matrester med en fuktig trasa.

Använd inte rengöringsmedel. Det finns risk att det blir skador på den katalytiska emaljbeklädnaden.

Spett

Använd spettet enligt beskrivningen i relevant avsnitt i det separata produktbladet.

Ugnsset

Detta set innehåller ett galler, en droppbricka och en eller två tänger.
Detta tillbehör måste placeras på gallret och användas tillsammans med grillfunktionen.

Ugnens funktioner

Vilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet)

STATISK FUNKTION

Den statiska funktionen ska användas när flera rätter ska ställas på samma ugnsfals.

Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50° C** och **250°C**.

Standardinställningen är **200°C**.

- Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten så snart alla kontrollampor på skalan **°C**__ har tänts.
- När den statiska funktionen används är det lämpligt att ställa maten mitt i ugnen.

GRILL

- Använd grillfunktionen för att grilla mindre köttbitar (köttskivor, korv) och för att rosta bröd.
- För denna funktion finns fem temperaturinställningar, **1, 2, 3, 4, 5**. Högre siffror betyder högre temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.
- Standardinställningen är **3**.
- Ugnsluckan ska vara stängd under matlagningen.
- Förvärm ugnen i 3 till 5 minuter.
- Häll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk.
- Vänd köttet efter halva stektiden.
- Om ugnen är utrustad med spett aktiveras även detta.

MLTF-FUNKTION (Varmhållning)

Varmhållningsfunktionen används för att hålla en konstant temperatur (antingen **35°C** eller **60°C**) i ugnen.

- När du ska jäsa deg till bröd eller pizza ställer du ugnen på **35°C**.
- Standardinställningen är **35°C**.
- För varmhållningsfunktionen rekommenderar vi att den nedersta falsen används.
- Ställ temperaturen på **60°C** för att hålla färdiglagad mat varm.

FLÄKT

Fläktfunktionen är speciellt lämplig när du vill använda båda falsarna för matlagningen (till exempel för fisk, grönsaker, pasta).

Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **160°C**.

- Välj om möjligt maträtter som ska tillagas vid samma temperatur.
- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut den rätt som är klar och låter övriga rätter stå kvar tills de är färdiga.

BAKVERK (Statisk + Fläkt)

Bakverksfunktionen är användbar när du lagar mat på två falsar samtidigt och när du bakar kakor. Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **175°C**.

- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Låt rätterna växla läge i ugnen under tillagningen.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut den rätt som är klar och låter övriga rätter stå kvar tills de är färdiga.

TURBOGRILL (Grill + Fläkt)

Denna funktion är idealisk för att laga stora köttstycken (till exempel rostbiff, stek).

För turbogrillfunktionen finns fem temperaturinställningar, **1, 2, 3, 4, 5**. Högre siffror betyder högre temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.

Standardinställningen är **3**.

- Ugnsluckan ska vara stängd under matlagningen.
- Lägg köttet på gallret och placera droppbrickan på den första falsen (längst ned). Häll lite vatten på droppbrickan så blir det mindre matos och fettstänk.
- Vänd på köttet efter halva koktiden.

Ugnens funktioner

TURBOFLÄKT

Denna funktion är användbar när du lagar mat på två falsar samtidigt. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **160°C**.

Denna funktion är idealisk för:

- Stora fruktkakor
- Timbaler
- Fyllda grönsaker
- Kyckling (över 3 kg)

Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.

PROGRAMFUNKTION

Programfunktionen är idealisk när man ska baka pizza, bröd och focaccia. Funktionen har **3** program **(P1, P2, P3)** med en bestämd begynnelsetemperatur som kan justeras av användaren.

Den högsta temperatur som kan ställas in av användaren är olika i olika program: **240°C** i program **P1, 200°C** i program **P2** och **190°C** i program P3.

Varje enskilt program motsvarar ett recept för tillagning av en speciell maträtt.

I program **P1** går förvärmningen snabbt. Begynnelsetemperaturen är **300°C** och koktemperaturen är **240°C**.

Om ugnen redan är varm sker ingen förvärmning och koktemperaturen ställs automatiskt in på **(240°C)**, vilket betyder en energibesparing.

I programmen **P2** och **P3** är begynnelsetemperaturen alltid **220°C**.

SNABBVÄRMNING

Denna funktion används för att förvärma ugnen snabbt.

Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **200°C**. När temperaturen inuti ugnen ökar tänds kontrollamporna **-----°C**

När inställd temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och ugnen växlar automatiskt till den statiska funktionen.

Snabbvärmningsfunktionen är det idealiska för att laga kött, fisk och kyckling.

Rengöring av ugnen och dess tillbehör

- När du har avslutat matlagningen väntar du tills ugnen har svalnat och rengör den sedan för att hindra att rester bränns fast.
- Om matrester har bränts fast använder du ett speciellt ugnsrengöringsmedel. Följ tillverkarens anvisningar som finns på förpackningen.
- Rengör ugnens utsida med en svamp och varmt vatten.
- **Använd inte slipmedel eller stålull.**
- Använd flytande rengöringsmedel för att rengöra glaset i ugnsluckan.
- Diska tillbehören med ugnsrengöringsmedel i diskmaskinen eller i diskhon.
- När ugnen står på länge och när du samtidigt använder mer än en fals för matlagningen (speciellt för mat med hög vattenhalt, såsom pizza och fyllda grönsaker) kan det bildas kondens på insidan av luckans tätningslist. Vänta till ugnen svalnat och torka sedan bort kondensen med en trasa eller en svamp.

Extra information om ugnar med aluminiumfront:

Ugnar med aluminiumfront har ett känsligt ytmaterial. Använd endast en mjuk svamp och ett flytande rengöringsmedel för att rengöra framsidan av ugnen så att det inte blir skrapmärken.

Att ta bort ugnsluckan (för rengöring)

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skjut gångjärnens hakar **(A)** framåt.
3. Lyft gångjärnens hakar så att de bringas i angrepp och ta sedan av luckan.
4. **Varning: Se till att gångjärnens hakar inte lossnar medan du rengör ugnen.**
5. Sätt tillbaka ugnsluckan. Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning.

Att fälla ner grillelementet för att rengöra ugnens tak (olika på olika modeller)

- Rengör inte ugnen förrän den har svalnat.

1. För att kunna rengöra ugnen drar du ut grillelementet och skjuter ner det så långt det går.
2. Rengör ugnstaket och sätt tillbaka grillelementet i det vanliga läget.

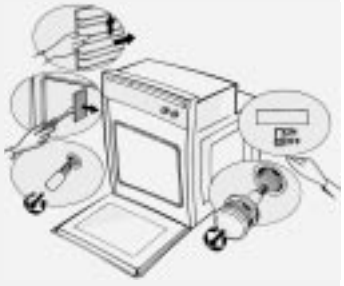
Att byta ugnslampa

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet.
3. Byt lampa (se OBS!)
4. Sätt tillbaka lampskyddet.
5. Anslut ugnen till elnätet igen.

Att byta sidolampan (olika på olika modeller)

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort gallret på vänster sida.
3. Använd en skruvmejsel för att bända loss lampskyddet.
4. Byt lampa (se OBS!).
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot ugnsväggen så att det klickar på plats.
6. Sätt tillbaka sidogallret.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

OBS! Använd endast 25 W 230 V lampor, typ E-14, T300°C, som finns att få hos Service.



Felsökning

Ugnen fungerar inte

- Stäng av ugnen och slå sedan på den igen för att se om problemet lösts.
- Kontrollera att strömmen kommer fram.
- Kontrollera att ugnsvredet inte står på **"0"**.
- Om meddelandet **"STOP"** visas på den elektroniska displayen trycker du på knapp 2 för att återställa ugnens funktioner och ställer sedan klockan (se det separata bladet med BESKRIVNING AV PROGRAMMERAREN).
- Om meddelandet **"Fxx"** visas på den elektroniska displayen kontaktar du Service och uppger den visade felkoden.

Service

Innan du kontaktar Service:

1. Försök lösa problemet på egen hand (se "Felsökning").
2. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet har lösts.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller kontaktar du närmaste Serviceverkstad.

Uppge:

- Vilken typ av problem det rör sig om
- Exakt typ och modell,
- Servicenumret
- (detta nummer finns efter ordet Service på typskylten) som finns på undersidan av spishällen eller i produktbladet, samt på ugnsrummets högra kant (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns också i garantihäftet,
- Fullständig adress (inklusive postnummer) och telefonnummer.

Om ugnen behöver repareras bör du kontakta **en auktoriserad servicefirma** enligt anvisningarna i garantin.

Om du mot förmodan låter en **icke auktoriserad fackman** reparera ugnen ska du alltid begära ett intyg på det utförda arbetet och kräva att **original reservdelar** används.

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan medföra att ugnens säkerhet och kvalitet äventyras.

SERVICE 0000 000 00000